

Bonnaire

CRAMANT NATURE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Coteaux Champenois

Zona produttiva Champagne, Côte des Blancs, nel Grand Cru di Cramant, nella parcella denominata Les Marmouzes, una delle più antiche della cantina, piantata nel 1962.

Tipologia del terreno Terreni gessosi.

Vitigno 100% Chardonnay

Vinificazione Vinificazione in botti di rovere da 228 litri.

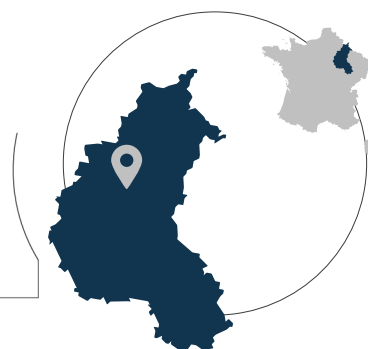
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato pallido.

Profumo Al naso predominano i frutti a polpa bianca (pera, pesca) con sentori di frutta esotica (ananas, litchi). Compaiono sottili note legnose e aromi di vaniglia.

Sapore Al palato è molto generoso e fresco, con una base fruttato e una struttura ricca. Finale persistente, con sentori di scorza di mela.

Abbinamenti Ottimo per l'aperitivo e con carpaccio, tartare di capesante e secondi di pesce.



CRAMANT / CHAMPAGNE



BONNAIRE
CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1932



ENOLOGO | JEAN-ETIENNE BONNAIRE



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

